KEUMYANG

'완벽한 마리아주를 위한 프레시넷 프리미엄 로제 까바'

프레시넷 프리미엄 로제

Freixenet Premium Rose

지역	스페인 〉 까탈루냐 〉 페네데스		
포도품종	가르나차 트레팟		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	화사한 스트로베리 핑크빛에 중간크기의 생동감 넘치는 사랑스러운 흰 버블로 채워지는 이 와인은 체리와 같은 붉은 과실, 복숭아, 플로럴향이 폭발적이며 말린 무화과, 신선한 월계수잎 향이 은은히 퍼지면서 이국적이고 우아한 노트를 선사한다. 신선한 산도와 다채로운 붉은 과실아로마가 길고 부드러운 여운을 주는 와인		
페어링 TIP	붉은육류/익힌해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자, 파스타 외)/매운음식/디저트/과일		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** 3 4 5

제품설명

프레시넷 프리미엄 로제는 가르나차의 풍부한 플로럴 향과 스페인 까탈루냐 지방의 토착품종인 트레팟의 베리향, 무화과, 대추와 같은 복합적이고 특별한 아로마의 세련된 밸런스를 보여주는 프리미엄 까바이다.

낮은 온도 발효를 통해 본연의 풍부하고 신선한 과실향을 유지하고 2차 병숙성을 통해 우아한 복합미를 충족시킬 수 있는 균형미를 가진 클래식 로제 스파클링으로 아페리티프(식전주)와 음식과의 마리아주를 위한 완벽한 까바로 어떤 음식과도 훌륭한 페어링을 보여준다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.